Fiche technique VarioCooking Center® 112

VarioCooking Center® 112

2 x 11 dm², 2 x 16 l

Description:
Centre de cuisson (**Mode VarioCooking Control®**) à 2 cuves de cuisson indépendantes, pour cuisiner les grosses pièces de viande, les piécés, les oeufs, le poisson, les produits laitiers, les garnitures.
Appareil de cuisson multifonctions (Mode Manuel) à 2 cuves de cuisson indépendantes, pour cuire en bain, cuire par contact ou frire, séparément, successivement ou simultanément.
Température réglable de 30 à 250°C.

Fonction: Mode VarioCooking Control®
Dans les 9 modes de cuisson (grosses pièces de viande, cuissons minutes, poisson/fruits de mer, légumes/pomme de terre, pâtes/Riz, produits à base d'oeufs, lait/desserts, soupes/potage/sauces, Finishing®) VarioCooking Control® reconnaît la nature des aliments, leur taille, ainsi que la charge. Les temps et températures sont calculés automatiquement et ajustés en permanence. Le temps de cuisson restant est affiché

Fonction: Mode Manuel
Cuisson avec réglage de la température du bain ou de la sole de cuve ou de l'huile. Mesure et régulation au degré près de la température dans chaque mode.

Fonctions complémentaires:
Cuisson simultanée avec 2 modes de cuisson différents (par ex. pâtes et émincés ou steak et frites) AutoLift™ descente et relevage automatique des paniers de cuissons (paniers à pâtes ou panier à fritures) Cuisson Delta-T Enregistrement automatique des données HACCP et édition via port USB possibilité d'enregistrer 250 process personnalisés.

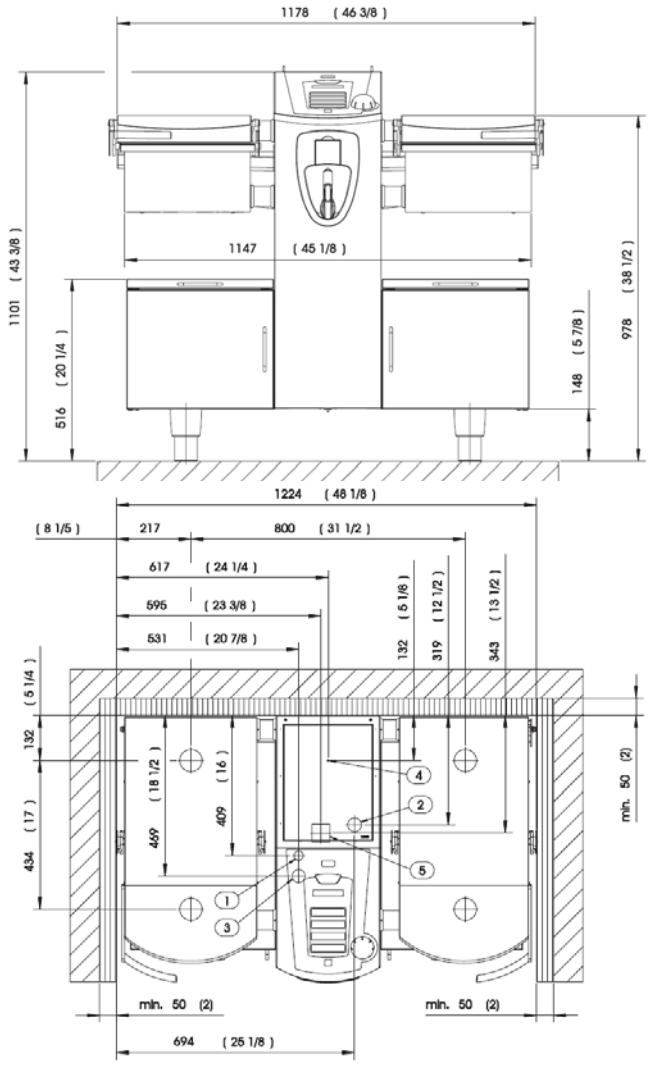
Construction - Spécificités techniques:
Process de cuisson régulé par microprocesseur ▪ Prise de courant intégrée ▪ Douchette intégrée avec enrouleur automatique et jet réglable ▪ Sonde à cœur à 6 points de mesure ▪ Vidange des eaux de cuisson/lavage intégrée à la cuve (sans basculement, sans caniveau de sol) ▪ VarioBoost™ technologie de chauffe exclusive ▪ VarioDose™ Remplissage automatique de la cuve en eau ▪ Interrupteur de mise sous tension ▪ Ecran de commande tactile auto explicatif, lisible sous tout angle, avec pictogrammes, textes et fonction d'aide ▪ Touche fonctions supplémentaires ▪ Affichages en texte clair ▪ Langue d'utilisation personnalisable ▪ Unité de température réglable °C ou °F ▪ Molette de sélection avec fonction "Push" de validation des entrées ▪ Affichage numérique des températures ▪ Affichage des valeurs programmées et réelles ▪ Minuterie réglable de 0 à 24 h, mode direct, mode préchauffage, réglage en heures/minutes ou minutes/secondes ▪ Horloge réelle : 24 heures ▪ Sonnerie réglable ▪ Affichage à contraste réglable ▪ Tableau de commande lisse pour un nettoyage aisé ▪ Sécurités : surchauffe d'huile en fonction Friteuse, surchauffe de cuve à vide, basculement de cuve ▪ Fixation de sonde à cœur brevetée ▪ Port USB, permet de connecter FRIMA CombiLink® ▪ Construction intérieure et extérieure Inox DIN 1.4301 ▪ Cuve de cuisson hygiénique à angles rayonnés ▪ Basculement de cuve motorisé ▪ Couvercle avec dispositif intégré de remplissage de la cuve en eau ▪ Pack d'autodiagnostic ServiceDiagnoseSystem.

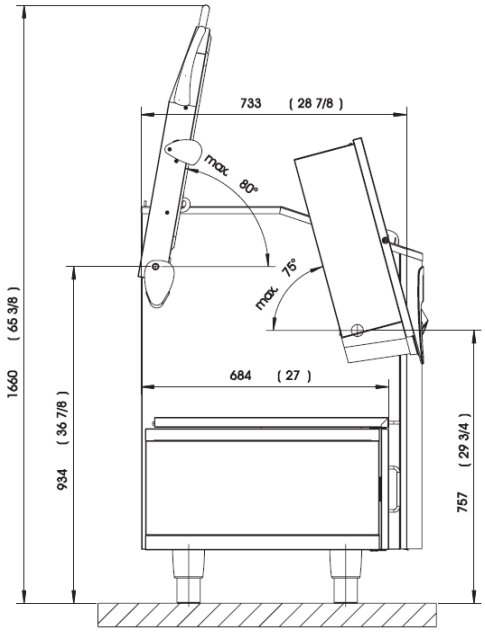
Normes, Installation:
Déclaration de conformité: CE ▪ Sécurité Electrique: Certificat IEC CB ▪ Sécurité de manipulation: GS ▪ Protection de l'eau potable: SVGW ▪ Agrément VDE pour le fonctionnement sans surveillance ▪ Indice de protection IPX5 ▪ Température de contact des habillages de cuve : max. 70°C ▪ Raccordement fixe de l'évacuation, rupture de charge intégrée à l'appareil ▪ Installation possible sans caniveau de sol ▪ Pieds réglables en hauteur de 150 à 175 mm ▪ Tous les VarioCooking Center® sont compatibles avec des appareils et plans de travail de profondeur 850 mm ▪ Notice d'installation et manuel d'utilisation fournis.

Exemples de production (par cuve):

Omelette	80 port./heure	Riz*	3 kg/charge
Steaks hachés	140 pces./heure	Tagliatelle*	6 kg/heure
Marquage bourguignon	3 kg/charge	Polenta*	2 kg/charge
Bourguignon (pression)	6 kg/charge	Sticks de poisson surg.	130 pces/heure
Echine de porc fumée	5 kg/charge	Frittes surg.	12 kg/heure
Lentilles*	3 kg/charge	Pudding	10 l/charge

**produits secs*





1 Alimentation eau G3/4
2 Evacuation des Eaux usées
3 Alimentation electrique
4 Liaison équipotentielle M6x10
5 rupture de charge □ 50
Ecart minimum

Spécifications techniques VarioCooking Center® 112

Raccordement Electrique :		Dimensions:		Capacité utile: Cuve	
Puissance :	17 kW - 3N AC 400V	largeur:	1200 mm	Volume:	2 x 16 litres
Puissance avec plaque vitro:	19,4 kW - 3N AC 400V	profondeur:	777 mm	Surface:	2x 11 dm²
Protection:	32 A	hauteur:	1100 mm	Paniers:	2 x 1/1 GN
Câble :	5x6 mm²	Hauteur du bord de cuve:	900 mm		
Raccordement Eau Froide :		Poids:		**Modes de cuisson :**	
Alimentation:	R3/4" pour tuyau 1/2	175 kg		Pocher:	30°C - 100°C
Pression:	de 150 à 300 kPa			Rissoler:	30°C - 250°C
Raccordement Eaux Usées :				Frire:	30°C - 180°C
Evacuation DN40 (T° < Température d'ébullition)		**Normes**:			
Dissipation thermique:		CE - GS - SVGW - EMC - Certificat IEC CB			
Latente:	17500 kJ/h	Agrément VDE pour le fonctionnement sans surveillance			
Sensible:	3500 kJ/h	Niveau sonore < 70dBA			
Capacité d'extraction recommandée:	1000 m³/h	Indice de Protection: IP X5			

Options:

- Plaque vitrocéramique avec support bac GN
- Caissons de rangement intégrés
- Kit marine
- Port Ethernet
- Pré-raccordement pour optimiseur Sicotronic
- Tensions spéciales (sur demande)

Accessoires:

- Pelle à omelette
- Bras de relevage pour cuissons en paniers
- Panier à pâtes/riz, panier friteuse et paniers portion
- Cadre Bain Marie
- Egouttoir
- Grille de fond de cuve
- Chariot réserve d'huile
- Chariot VarioMobil™
- Table du Chef
- FrimaCombi 102 et 202
- UltraVent® Hotte autonome à condensation
- Kit mobile / Kit socle
- FRIMA CombiLink® – Votre Assistant virtuel
- Ports RS-485 ou RS-232 pour FRIMA CombiLink®

FRIMA France S.A.S.
4 Rue de la Charente – BP52
F-68271 WITTENHEIM CEDEX
Web : www.frima.fr

Tel. : 03 89 57 05 55
Fax : 03 89 57 05 54
Email : cial@frima.fr

Fiche technique VarioCooking Center® 112

FRIMA 06/09 - Caractéristiques techniques sous réserve de modifications.